



Viernes 12 de Abril de 2024



**G.O.
RAZAS
CÁDIZ
CHEESES**

Ganaderías de caprino y ovino

Innovación en procesos

Industrias

Digitalización

Conectividad

Fijación al territorio

Sostenibilidad social y ambiental





Diferenciación y caracterización de los quesos de la sierra de Cádiz elaborados con leche de oveja de la Raza Merina de Grazalema y los quesos elaborados con leche de cabra de la Raza Payoya a través de la determinación y aislamiento para su uso de cepas de fermentos autóctonos.

Representante: CICAP (G14814354)

Subvención Concedida: 186.093,36 €

Nº Expediente: GOPC-CO-20-0001

Miembros beneficiarios:



Colabora:



Financiado por:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un nuevo producto quesero diferenciado a través de la aplicación de técnicas de selección de fermentos naturales propios de la leche de oveja Merina de Grazalema y de la leche de cabra Payoya en la Sierra de Cádiz, y aplicación de tecnologías de digitalización para estandarizar los procesos en las ganaderías y en las industrias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1.- Caracterizar desde el punto de vista sanitario y productivo los rebaños de ovino Merino de Grazalema y de la cabra Payoya de la Sierra de Cádiz.

Objetivo 2.- Diseñar herramientas digitales para optimizar las actividades de higienización de las explotaciones de ganado ovino Merino de Grazalema y de caprino Payoyo de la Sierra de Cádiz.

Objetivo 3.- Seleccionar y caracterizar los fermentos propios de cada especie animal (Ovino Merino de Grazalema y Caprino Payoya de la Sierra de Cádiz).

Objetivo 4.- Establecer los protocolos de uso para optimizar la eficiencia de los fermentos seleccionados para cada raza.

Objetivo 5.- Fortalecer los vínculos de colaboración entre el ganadero, el quesero y el laboratorio a través de la información digitalizada entre los tres.

Objetivo 1.- Caracterizar desde el punto de vista sanitario y productivo los rebaños de ovino Merino de Grazalema y de la cabra Payoya de la Sierra de Cádiz.

Con el logro de este objetivo hemos conocido la situación higiénica en los rebaños, sus sistemas productivos, alimentación y manejo.

Para la consecución de este objetivo se han definido las siguientes tareas:

Tarea 1.1. Selección de las granjas pilotos para el proyecto.

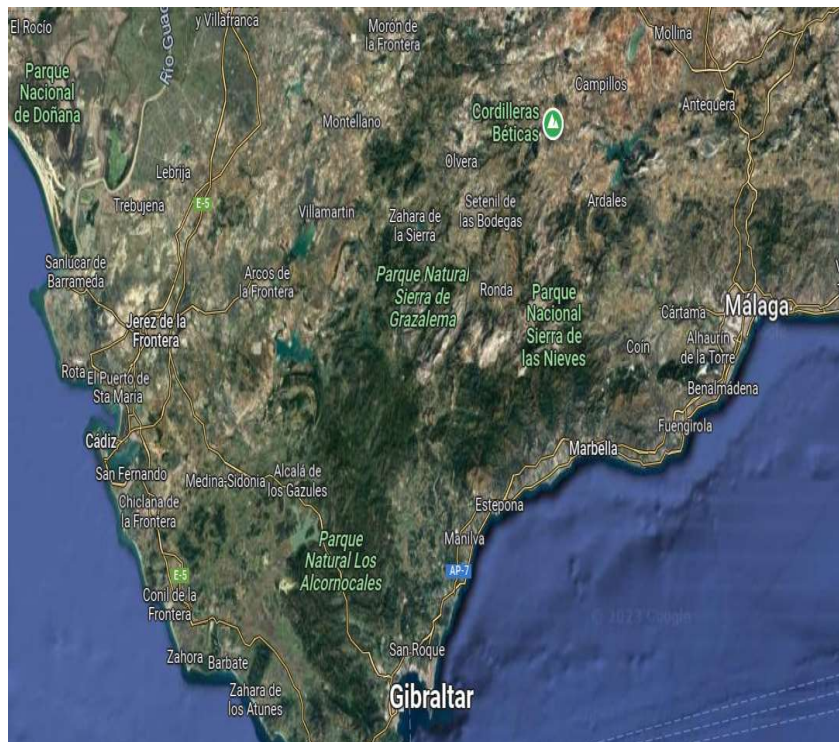
Tarea 1.2. Elaboración de encuestas epimediológicas y productivas dónde se recojan los procedimientos de limpieza y desinfección, potabilización de agua y alimentación del rebaño.

Tarea 1.3. Análisis microbiológico de la leche y el agua. Control sanitario de los rebaños a lo largo de la lactación.

Tarea 1.4 Establecimiento de los puntos de mejora de cada rebaño.

Tarea 1.5 Crear los protocolos de actuación y mejora para optimizar la calidad higiénica de la leche.

Tarea 1.1. Selección de las granjas pilotos para el proyecto.



Tarea 1.2. Elaboración de encuestas epimiológicas y productivas dónde se recojan los procedimientos de limpieza y desinfección, potabilización de agua y alimentación del rebaño.

ENCUESTA EPIDEMIOLÓGICA G.O. RAZAS CÁDIZ CHEESES

GANADERÍA PAYOYA GANADERÍA MERINA DE GRAZALEMA

IDENTIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN COD REGA/SIGLAS FECHA

1.- DATOS EXPLORACIÓN.

Responsable de la explotación: Contacto:

Ubicación: Huso UTM: Coord. X: Coord. Y:

2.- DATOS DE EXPLORACIÓN:

Sistema de producción: Intensivo: Semi-Intensivo: Extensivo:

Calificación sanitaria de la explotación: Brucelosis: Tuberculosis:

Censos Total: % de Reposición anual: Machos:

Nº Total de cabras/ovejas en producción de leche:

Primiparas: Multiparas:

Partos/año: Producción media (kg) (cabra/oveja) lactantes:

Distribución de parideras:

Época	Fecha:	Nº de Animales
Temprana		
Navideña		
Tardía		
Otra:		

Protocolo de L+DOD: Si No

¿Hay lotes bien diferenciados de producción? Si No

Manejo Reproductivo: Si No Método

3.- INSTALACIONES:

Higiene de las Camas: Buena: Regular: Mala: Tipo de cama:

Ventilación: Buena: Regular: Mala: Tipo de ventilación:

Área de parideras: Si: No: Paredes en fuera de instalaciones techadas:

Sala de espera para ordeño: Si: No:

Sala de ordeño acorde a normativa vigente: Si: No:

Lactancia acorde a normativa vigente: Si: No:

Carencias a destacar:

Tipo de lactancia: Natural: Artificial:

Control de temperatura y humedad: Si: No:

Modificadora automática: Si: No:

Nivel de higiene del local y utensilios: Buena: Regular: Mala:

4.- ALIMENTACIÓN:

Alimentación ecológica: Si: No:

Tipos de alimentación en animales en lactación:

Forraje-Concentrado (por separado): Cantidad animal/día:

Unifed: Cantidad animal/día:

% Fibra efectiva (kg de fibra consumidos) * 100/kg totales ingeridos: %

5.- ANTECEDENTES DE ENFERMEDADES:

Agalaxia contagiosa: Si: No:

Abortos: Si: No: Causa: _____

Paratuberculosis: Si: No:

Tuberculosis: Si: No:

6.- PROFILAXIS SANITARIA:

Desparasitación: Periodicidad: Producto:

Planes de vacunación:

Pasterosis: Si: No: Periodicidad

Enterotoxemia: Si: No: Periodicidad

Agalaxia contagiosa: Si: No: Periodicidad

Abortos: Si: No: Periodicidad

7.- DATOS DEL ORDEÑO:

Nº ordeños/día: 1 2 Número de operarios:

Tiempo de ordeño/tanda: Tiempo de ordeño animal:

Predipping: Si: No: Producto:

Postdipping: Si: No: Producto:

¿Administración de oxitocina previa al ordeño? Si: No:

Línea: Simple: Doble: Alta: Alta-Media: Baja:

Ordeño con cantara u olla:

Nº Puntos de ordeño:

Nº Puestos de ordeño:

Apurado a máquina: Si: No:

Sobreordeño: Si: No:

Retirada de pezoneras: Manual: Automática: Retirada con corte de vacío: Si: No:

Contacto de pezoneras con el suelo: Si: No:

Frecuencia de recogida de la leche: Diaria: 48 horas: > 48 horas:

Indicar si hay variación en la recogida en función de la época del año: Temporadas:

Presión de vacío en vacíometro: _____ Kpa Pulsación: _____ pu/min.

8.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA DE ORDEÑO:

Calidad del agua de lavado: Potable: Tratado: No tratado:

Aclarado inicial: Si: No: Temperatura aclarado inicial: _____

Limpieza diaria con alcalino: Si: No: Producto:

Control de dosificación de alcalino: Si: No: Control (Vol. Ph):

Temperatura de lavado con alcalino: Tra inicial: _____ Tra final: _____

Tiempo de lavado con alcalino: _____ minutos.

Hay enjuague al final del lavado con alcalino: Si: No: Tiempo: Control:

Frecuencia de desincrustación con ácido: Producto:

Control de dosificación de ácido: Si: No: Control (Vol. Ph):

Temperatura de desincrustación con ácido: Tra inicial: _____ Tra final: _____

Tiempo de desincrustación con ácido: _____ minutos.

Hay enjuague al final del lavado con ácido: Si: No: Producto:

Frecuencia de desinfección: Control Vol.: Tra final: _____

Control de dosificación de desinfectante: Si: No: Tra final: _____

Temperatura de desinfección: Tra inicial: _____ Tra final: _____

Tiempo de desinfección: _____ minutos.

Hay enjuague al final del proceso de desinfección: Si: No:

9.- SITUACIÓN DE MAMITIS:

Mamitis clínicas (Nº de casos/100 cabras/año): < 2% 2-5% 5-10% >10%

Época de aparición: Inicio de lactación A lo largo de la lactación Secado

Mamitis contagiosa Agalaxia contagiosa

RCS medio en el último mes (<1000): <500 500-1000 1000-2000 >2000

RCS medio en el último año (>1000): <500 500-1000 1000-2000 >2000

* Este valor se comparará con el dato de evaluación de mamitis final.



**G.O.
RAZAS
CÁDIZ
CHEESES**



Tarea 1.3. Análisis microbiológico de la leche y el agua. Control sanitario de los rebaños a lo largo de la lactación.



INFORME DE ENSAYO

Nº de informe 205610

Nº de Muestra: 459845
Matriz: Agua
Descripción: BOTE 150ML
Observaciones:
Referencia: AGUA SALA ORDEÑO
Lote: GCGD_15/11/2021
Entregado Por: ANTERO

Peticionario: Asoc. Payoya
C/Aroo, 23
11660 Algodonales
CÁDIZ
Recepción: 16/11/2021
Inicio de Ensayos: 16/11/2021
Fin de Ensayos: 18/11/2021

RESULTADOS

Determinaciones

Recuento de Pseudomonas

Resultado

40 ufc/ml

Método/Técnica

/Recuento en placa



INFORME DE ENSAYO

Nº de informe 210126

Nº de Muestra: 470053
Matriz: Superficie ambiental
Descripción: ESPONJA ABRASIVA
Observaciones:
Referencia: OVINO_FINCA IMPERIO CANTARA_28/01/22
Lote:
Entregado Por: ANTERO MURILLO

Peticionario: Asoc. Merina de Grazalema
P.I. Huerto Bianquillo, Cooperativa Los Remedios S/N
11670 El Bosque
CÁDIZ

Recepción: 31/01/2022
Inicio de Ensayos: 31/01/2022
Fin de Ensayos: 01/02/2022

RESULTADOS

Resultado

< 10 ufc
< 100 ufc

Método/Técnica

PNTCILAB-202/Recuento en placa
/Recuento en placa

Pozoblanco, a 18 de noviembre de 2021

Fdo.: Ana Sánchez García

Responsable de Laboratorio



Los campos marcados corresponden a información aportada por el cliente, no siendo CICAP responsable de la veracidad de dicha información.
El presente análisis sólo da fe de las muestras recepcionadas en este laboratorio.
Las incertidumbres de medida están calculadas y a disposición del cliente.

Pág. 1 de 1

Pozoblanco, a 1 de febrero de 2022

Fdo.: Ana Sánchez García

Responsable de Laboratorio



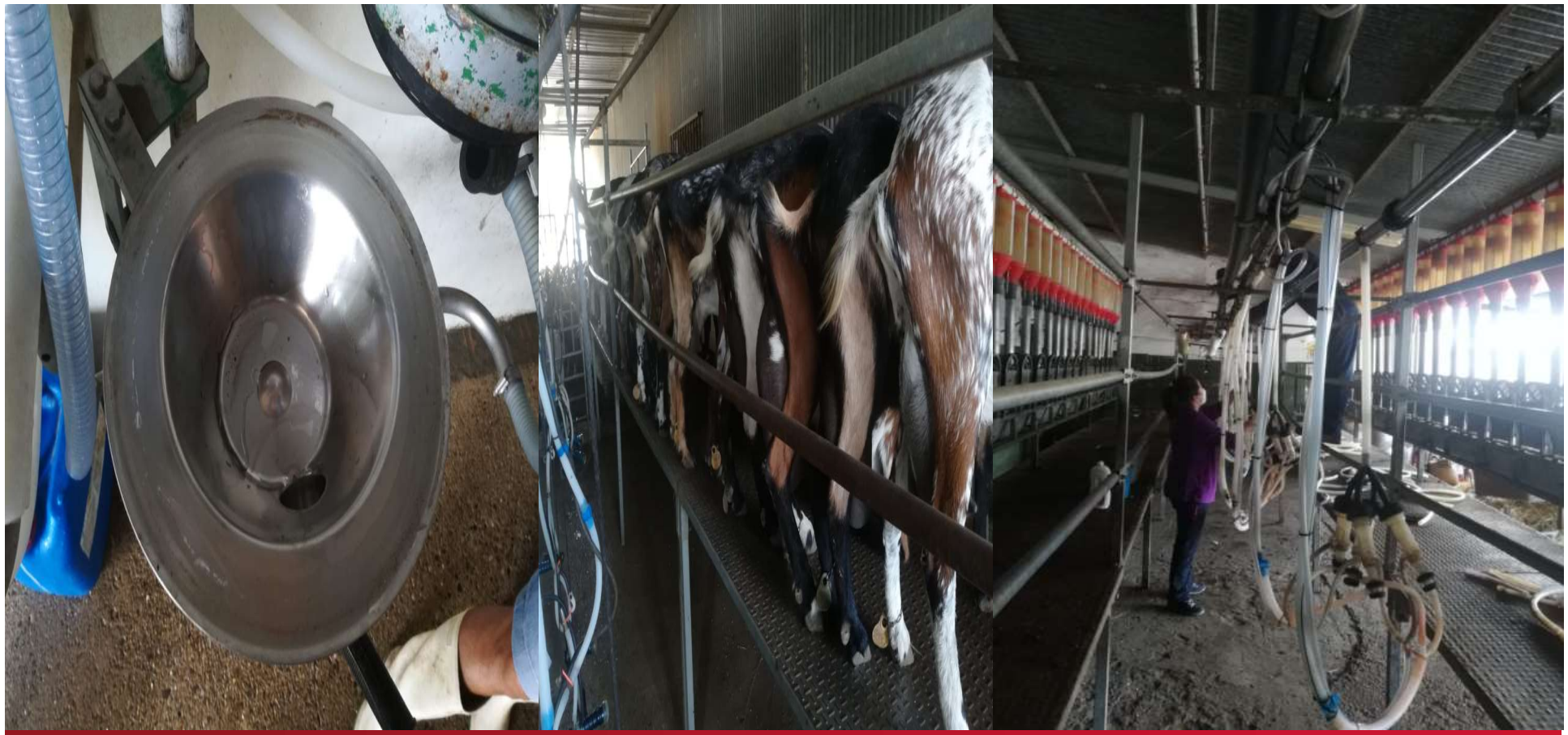
Los campos marcados corresponden a información aportada por el cliente, no siendo CICAP responsable de la veracidad de dicha información.
El presente análisis sólo da fe de las muestras recepcionadas en este laboratorio.
Las incertidumbres de medida están calculadas y a disposición del cliente.

Pág. 1 de 1



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Tarea 1.4 Establecimiento de los puntos de mejora de cada rebaño.



Tarea 1.5 Crear los protocolos de actuación y mejora para optimizar la calidad higiénica de la leche.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ESPECÍFICO EN EQUIPOS DE ORDEÑO.

- 1.- INTRODUCCIÓN.**
- 2.- OBJETIVO.**
- 3.- SECUENCIA ORDINARIA DE LIMPIEZA EN EQUIPOS DE ORDEÑO.**
- 4.- EQUIPOS Y COMPONENTES DE EQUIPOS CRÍTICOS.**
- 5.- TEMPORALIZACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**
- 6.- OTRAS OBSERVACIONES.**

Objetivo 2.- Diseñar herramientas digitales para optimizar las actividades de higienización de las explotaciones de ganado ovino Merino de Grazalema y de caprino Payoyo de la Sierra de Cádiz.

Con el logro de este objetivo se persigue verificar por medios digitales que los procesos de limpieza y desinfección se adecuan al protocolo fijado. Tendremos una constancia a tiempo real de las desviaciones si las hubiese.

Tarea 2.1. Selección de sensores y diseño e implantación del dispositivo IoT adecuados a la tipología de las explotaciones.

Tarea 2.2. Puesta a punto y adaptación de los sensores a los rangos de trabajo.

Tarea 2.3. Protocolos de trabajo y configuración de herramientas digitales para la toma de decisiones.





**G.O.
RAZAS
CÁDIZ
CHEESES**



Con los resultados obtenidos se tiene **control de pH, temperatura y conductividad** de agua la fase de limpieza y desinfección. **Los responsables de las ganaderías acceden con un usuario y contraseña para ver estos valores en sus dispositivos portátiles o móviles.** Los operarios ven in situ las medidas de los sensores por medio de la pantalla del equipo.



Objetivo 3.- Seleccionar y caracterizar los fermentos propios de cada especie animal (Ovino Merino de Grazalema y Caprino Payoya de la Sierra de Cádiz).

Con el logro de este objetivo se persigue hacer una selección de las diferentes cepas de fermentos autóctonos para su uso y dosificación. Se persigue optimizar y diferenciar la calidad de los quesos elaborados en este proyecto.

Para la consecución de este objetivo se han definido las siguientes tareas:

Tarea 3.1. Toma de muestras de las explotaciones seleccionadas y mejoradas sanitariamente.

Tarea 3.2. Identificación microbiológica y caracterización química de los fermentos.

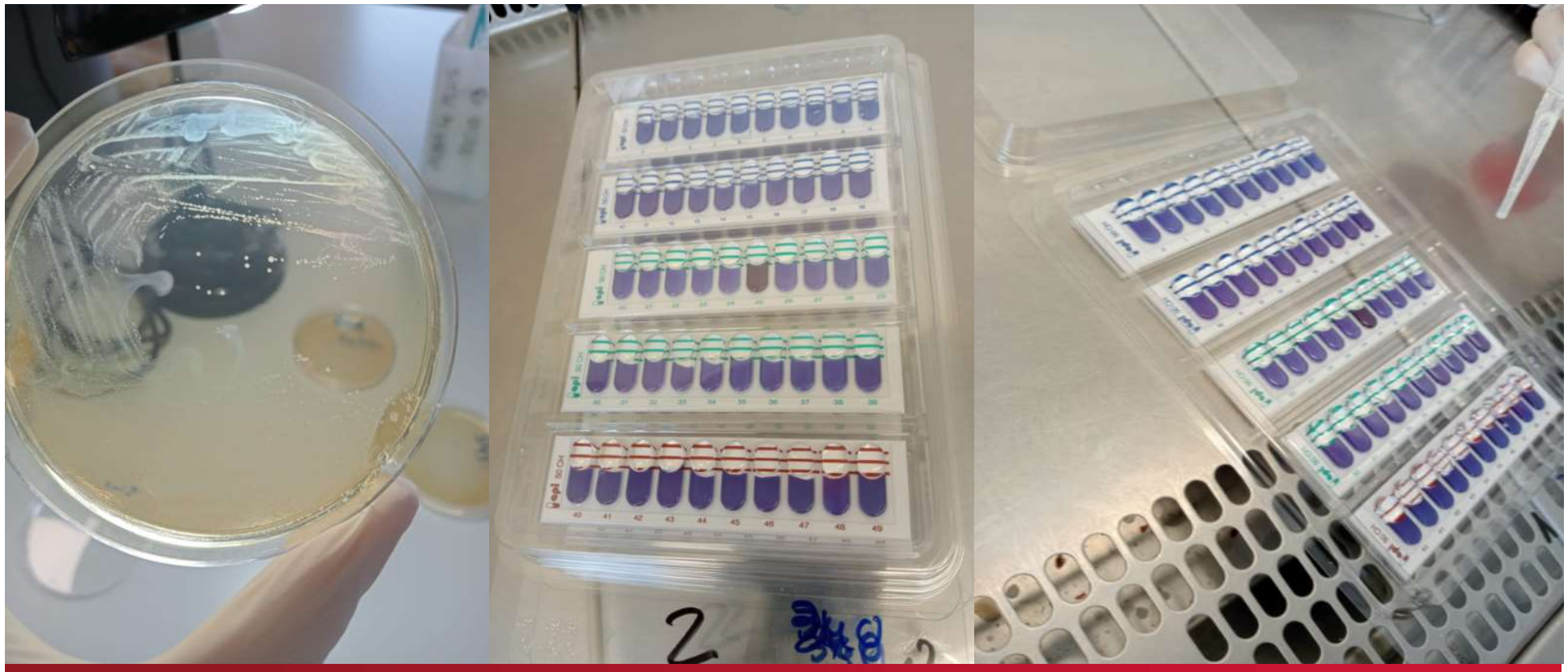
Tarea 3.3. Selección de los fermentos y caracterización de los crecimientos y sus propiedades.

Tarea 3.1. Toma de muestras de las explotaciones seleccionadas y mejoradas sanitariamente.



Tarea 3.2. Identificación microbiológica y caracterización química de los fermentos.

Tarea 3.3. Selección de los fermentos y caracterización de los crecimientos y sus propiedades.



Con los resultados obtenidos, los **fermentos seleccionados** para cada **especie** fueron los que se muestran en las siguientes tablas.

FERMENTOS AMEGRA	
	<i>Lactococcus lactis sub lactis 1.</i>
	<i>Leuconostoc mesenteroides sub. mesenteroides dextranicum 2.</i>
	<i>Lactobacillus curvatus.</i>
	<i>Lactobacillus paracasei sub. paracasei 1.</i>

Fermentos identificados en leche ovino Merino de Grazalema.

FERMENTOS PAYOYA	
	<i>Lactobacillus crispatus.</i>
	<i>Lactobacillus paracasei sub. paracasei 1.</i>
	<i>Lactobacillus plantarum.</i>
	<i>Lactobacillus crispatus.</i>
	<i>Lactobacillus raffinolactis.</i>

Fermentos identificados en leche caprino Payoya.

Objetivo 4.- Establecer los protocolos de uso para optimizar la eficiencia de los fermentos seleccionados para cada raza.

Con el logro de este objetivo se tendrá un control en calidad de leche y conociendo el periodo de lactación en el que se encuentra cada uno de los rebaños productores de leche, se podrá tener un máximo control sobre la dosificación de fermentos para que el queso de esta zona sea lo más homogéneo posible durante todo el año. De esta manera el consumidor de este queso va a disponer siempre de un queso de calidad homogénea independientemente de la época del año en el que se haya producido.

Para la consecución de este objetivo se han definido las siguientes tareas:

Tarea 4.1. Elaboración de quesos con los fermentos seleccionados.

Tarea 4.2. Descripción del perfil sensorial de quesos elaborados con leche de cabra de la raza Payoya.

Tarea 4.3. Descripción del perfil sensorial de quesos elaborados con leche de oveja Merina de Grazalema.

Tarea 4.1. Elaboración de quesos con los fermentos seleccionados.



Tarea 4.2. Descripción del perfil sensorial de quesos elaborados con leche de cabra de la raza Payoya.

DETERMINACIONES LABORATORIALES ENSAYOS QUESOS EL GAZUL.			
	Ensayo 1	Ensayo 2	Ensayo 3
Aw	0,95	0,96	0,96
pH	5,01	5,06	5,07
% Grasa Bruta. (sobre materia fresca)	25,40%	26,70%	25,80%
% Proteína Bruta. (sobre materia fresca)	21,60%	21,50%	22,60%
Rto. Bact. Acidolácticas	3*10e9	1*10e9	9*10e8
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> en 25 g (n=5)	No Detectado	No Detectado	No Detectado
Recuento de enterobacterias.	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Recuento de E. Coli. (n=5)	< 10 ufc/	< 10 ufc/	< 10 ufc/
Recuento de S. Coagulas positivo. (n=5)	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Recuento de <i>Pseudomonas spp.</i>	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g

 G.O. RAZAS CÁDIZ CHEESES		
		PERFIL SENSORIAL ENSAYO 2 QUESOS EL GAZUL
1. APARIENCIA.	CORTEZA LIMPIA CON COLOR AMARILLO CEREAL. AL CORTE ES SEMICIEGO CON OJOS DISTRIBUIDOS DE MANERA UNIFORME Y COLOR BLANCO-BEIGE.	
2. OLOR.	NATA MADURADA, LACTICO AGRADABLE Y LIMPIO.	
3. AROMAS.	NATA MADURADA, LACTICO CON Matices de cabra.	
4. TEXTURA.	GRASO AL PALADAR Y ALGO FRIABLE.	
5. SABOR.	ÁCIDO AGRADABLE CON NOTAS DE SAL	

Tarea 4.3. Descripción del perfil sensorial de quesos elaborados con leche de oveja Merina de Grazalema.

DETERMINACIONES LABORATORIALES ENSAYOS QUESOS EL BOSQUEÑO			
	Ensayo 1	Ensayo 2	Ensayo 3
Aw	0,96	0,94	0,97
pH	5,14	5	4,9
% Grasa Bruta. (sobre materia fresca)	30,00%	30,20%	28,40%
% Proteína Bruta. (sobre materia fresca)	19,90%	21,20%	18,50%
Rto. Bact. Acidolácticas	1*10 ^{e3} ufc/g	1*10 ^{e9} ufc/g	1*10 ^{e9} ufc/g
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> en 25 g (n=5)	No Detectado	No Detectado	No Detectado
Recuento de enterobacterias.	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Recuento de E. Coli. (n=5)	< 10 ufc/	< 10 ufc/	< 10 ufc/
Recuento de S. Coagulas positivo. (n=5)	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Recuento de <i>Pseudomonas spp.</i>	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g

 G.O. RAZAS CÁDIZ CHEESES		 PERFIL SENSORIAL ENSAYO 3 QUESOS EL BOSQUEÑO
1. APARIENCIA.	CORTEZA GRIS CENIZA CON MOHOS CARÁCTERÍSTICOS. AL CORTE OJOS DE TAMAÑO MEDIO DISTRIBUIDOS DE MANERA UNIFORME. EL CORTE PRESENTA UN COLOR AMARILLO CEREO.	
2. OLOR.	MOHOS FRESCOS, NATA FRESCA Y LÁCTICO.	
3. AROMAS.	LÁCTICO, MOHOS FRESCOS Y LEVE SUERO DE QUESERÍA.	
4. TEXTURA.	GRASO AL PALADAR Y ALGO FRIABLE.	
5. SABOR.	ÁCIDO DE INTENSIDAD MEDIA Y SAL MEDIA.	

Objetivo 5.- Fortalecer los vínculos de colaboración entre el ganadero, el quesero y el laboratorio a través de la información digitalizada entre los tres.

Con el logro de este objetivo los actores (ganaderos, queseros y laboratorio) van a estar interconectados para compartir los datos que a cada uno le corresponde proporcionar, de forma que estos datos estén enlazados (Sistema de trazabilidad). De esta manera se puede actuar sobre la alimentación de las ovejas y cabras para así disponer de una calidad de leche lo más optimizada y que el uso de los fermentos autóctonos sea lo más estable posible en los diferentes periodos de lactación de las ganaderías de ovino Merina de Grazalema y caprino de la raza Payoya.

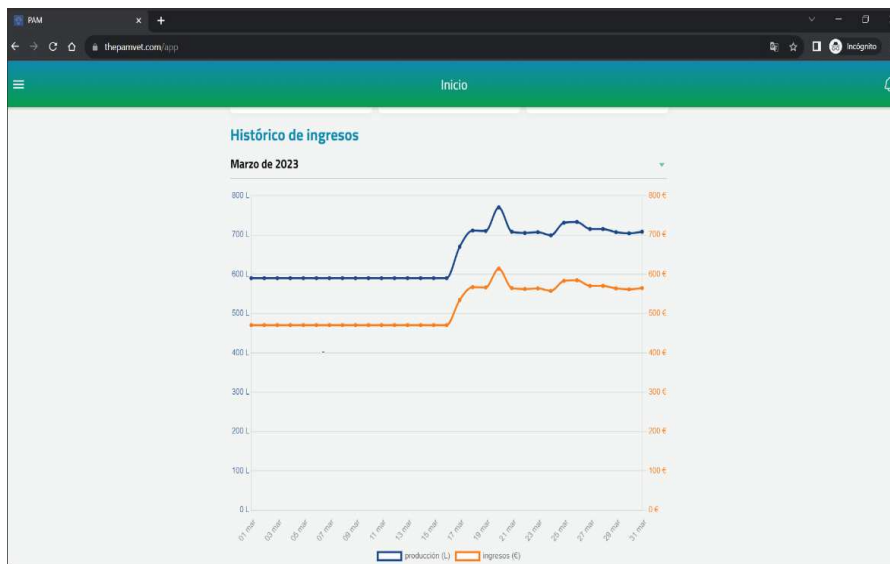
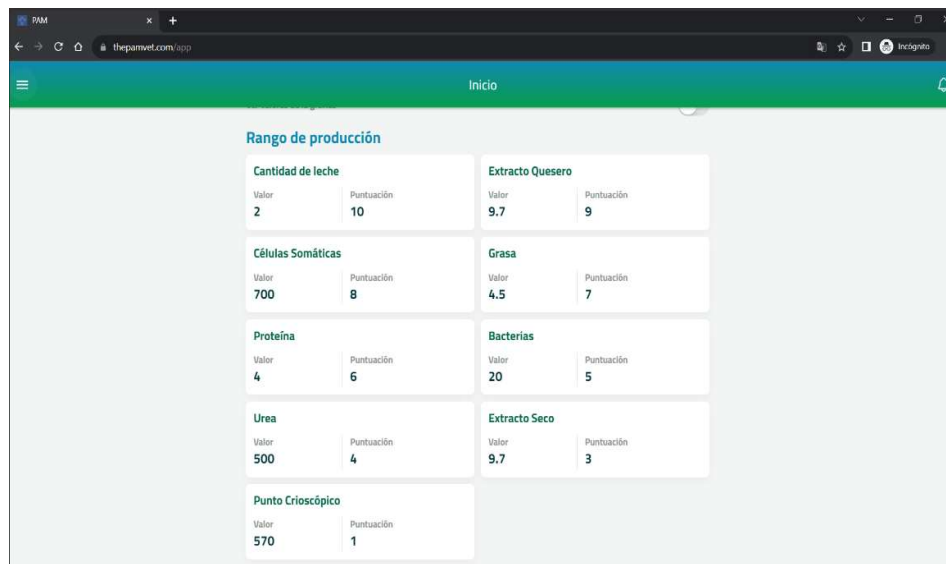
Para la consecución de este objetivo se han definido las siguientes tareas:

Tarea 5.1. Crear una app para los tres usuarios.

Tarea 5.2. Establecer los parámetros adaptados a los perfiles de los usuarios.

Tarea 5.3. Ecuación par el uso óptimo de los fermentos acorde a las características de la leche cooperación laboratorio-productor.

Se creó una APP para disponer de los datos de calidad de leche. Los datos de esta APP permiten que en épocas dónde la grasa aumente de manera considerable, la reducción de cepas lipolíticas facilitará que los quesos no tengan aromas a enranciado. Lo mismo pasará en épocas dónde el extracto quesero sea alto en las que habría que reducir las cepas de actividad proteolítica para que los quesos tengan una consistencia firme y no tengan aromas a amoniaco.

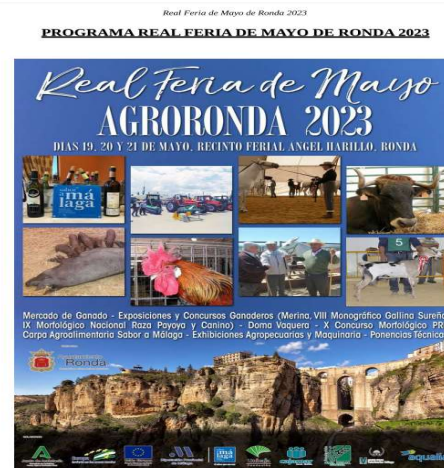
Rango de producción

Indicador	Valor	Puntuación
Cantidad de leche	2	10
Extracto Quesero	9.7	9
Células Somáticas	700	8
Grasa	4.5	7
Proteína	4	6
Bacterias	20	5
Urea	500	4
Extracto Seco	9.7	3
Punto Crioscópico	570	1





- XXII Foro Caprino celebrado en Aracena (Huelva) los días 30 de Junio y 1 de Julio de 2022.
- Feria ganadera de Benaocaz (Cádiz) del 13 al 16 de Octubre de 2022.
- XIII Foro Caprino celebrado en Jaén los días 27 y 28 de Abril de 2023.
- Real Feria de Mayo Agroronda 2023 los días 19, 20 y 21 de Mayo de 2023.
- Jornada de difusión Grupos Operativos en Queserías de Andalucía. Celebrada en Antequera el día 6 de Julio de 2023.
- Jornada final 29 de Agosto de 2023 en El Bosque (Cádiz). Finca el imperio de la Excmo. Diputación Provincial de Cádiz y Museo del Queso de El Bosque.



Las personas y entidades que pueden beneficiarse de los resultados obtenidos en este proyecto son:

- *Los ganaderos de las razas Merina de Grazalema y Payoya de la Sierra de Cádiz, así como ganaderos de especies autóctonas de Europa que se encuentren en territorios protegidos.*
- *Los queseros de la Sierra de Cádiz, así como todos los queseros de Europa que transforman leche de razas ovinas y caprinas protegidas.*
- *Los consumidores finales que reconocerán el trabajo realizado en este Grupo Operativo y pondrán el valor el aspecto social y económico de La Sierra de Cádiz.*
- *Los técnicos e investigadores que dispondrán de un trabajo de referencia en la Sierra de Cádiz para el mantenimiento de unas razas que han estado en peligro de extinción. El aprovechamiento de los recursos que ofrecen estas razas y el territorio dónde están que permiten hacer productos de calidad diferenciada.*



**G.O.
RAZAS
CÁDIZ
CHEESES**



CONCLUSIONES:

Todas las tareas y actividades previstas en el proyecto se han cumplido al 100 %.

La identificación de fermentos autóctonos para los quesos elaborados en la Sierra de Cádiz con las razas Merina de Grazalema y Payoya han permitido elaborar quesos con cualidades organolépticas específicas y diferenciadoras. Estas cualidades serán reconocidas por el consumidor final como quesos de calidad diferenciada.

El desarrollo del Proyecto ha permitido conocer las carencias de La Sierra de Cádiz en cuanto a comunicación digital. La falta de red y comunicación digital en muchos espacios dificulta la digitalización del sector productor y transformador en este territorio.

El sector ganadero dispone de un protocolo de limpieza y desinfección de salas de ordeño que permitirá que puedan producir leche de calidad para la elaboración de los quesos de la Sierra de Cádiz.

La digitalización en las salas de ordeño llevará consigo una mejora en la limpieza y desinfección de estas.

La APP creada permite ver los resultados de calidad de leche en tiempo real lo que facilita una toma de decisiones inmediata.

La difusión y divulgación de este Grupo Operativo permitirá que los resultados y objetivos conseguidos se puedan trasladar a otros territorios de Europa.

Por tanto, el proyecto es plenamente aplicable a los sectores productores de leche de ovino y caprino así como al sector transformador de esta leche en quesos.





**G.O.
RAZAS
CÁDIZ
CHEESES**



***DISFRUTEN DE LOS
QUESOS DE LA SIERRA DE
CÁDIZ Y DE ESTA
MAGNÍFICA FERIA.***

